



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 2022

La Tome des Bauges, AOP d'un terroir à croquer

Depuis le 17ème siècle, si de l'eau a coulé sous les ponts, la Tome des Bauges n'a pas pris une ride, bien au contraire. Depuis sa fabrication dans la pure tradition fermière, bien heureuse au fond des maisons, si elle fait aujourd'hui partie intégrante des plus jolis plateaux fromagers, il n'est pas une, mais bien de raisons.

★ ACTE 1 TOME 1 ★

En dehors de son goût authentique 100 % lait cru, sa croûte grise fleurie et sa texture gourmande dodue, la Tome des Bauges est surtout le fruit d'une histoire originelle, celle qui, de toute évidence, l'inscrit au patrimoine agricole et gastronomique français. Dans le massif des Bauges, à cheval sur les 2 Savoie, fabriquée depuis un cahier des charges sur mesure, elle est la seule et **unique Tome d'Appellation d'Origine Protégée**, fière de porter cette robe nature couleur qualité. Dans cette génération qui laisse place grandissante à l'émotion, aux saveurs régressives et réconfort, rappel de l'essentiel, la Tome des Bauges a bien des choses à raconter.

★ FLEURIR AVEC LE TEMPS ★

Descendue des alpages et ses chaumières, où volonté première nourrissait petits et grands, elle a su conquérir le cœur d'une assemblée grandissante,



mais elle a pris son temps. A l'origine, au 17ème, elle se préparait depuis un lait crémé utilisé pour la fabrication du beurre. Mais les têtes pensantes du haut du panier la boudent, préférant des fromages plus blingbling pour l'époque, friande d'une économie laitière de masse et moins confidentielle. Résultat, la production résiste dans les chalets et petites fruitières intimes, et c'est coudes serrées et avec honneur, que la Tome apparait timidement **sur les marchés locaux au 19ème**, jusque dans les années 1980, date à laquelle le Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges voit le jour, et booste considérablement sa commercialisation. Elle gagne petit à petit du terrain et se déguste un peu partout, quand elle reçoit les honneurs de **L'AOC** puis de **L'AOP** (transcription européenne de l'AOC), il y a 20 ans cette année, coiffant ses copines les Tommes avec 2 « M », au poteau !

★ 1 « M » ET PUIS C'EST TOUT ! ★



Mais blague à part, elle ne prend pas la grosse tête pour autant. Elle est le fruit d'un travail humain, collectif, attaché à son territoire et proche de sa nature. De son nom « **toma** » qui veut dire **fromage des alpages**, si elle est la seule Tome à prendre cette orthographe souvent galvaudée, elle est le symbole d'un héritage régional, un produit emblématique porteur d'exception, cocktail préservé où le respect animal est roi. Nourries dans des prairies fleuries naturelles au moins 120 jours par an, zéro ensilage mais que du foin le reste du temps, seules 3 races de vaches rentrent dans son protocole de fabrication. La Montbéliarde, l'Abondance et la Tarine... Et qu'est-ce qu'on les bichonne ! Parce que de la nature dépend leur alimentation, du respect animal leur bien-être et CQFD, la qualité du lait... Alors chaque femme et homme qui gravite autour de la Tome veille au grain et véhicule ce soin de production, une bienveillance écologique à cheval sur la biodiversité et la fabrication raisonnable.

Aujourd'hui, avec 3000 vaches, 53 producteurs de lait, 13 fermiers, 5 fromageries et coopératives associées, ce sont 920 tonnes de Tome des Bauges AOP 100% Artisanale, qui sortent du panier chaque année. **Des tables étoilés aux modestes foyers gourmets, elle est partout, tous réunis autour d'un goût unique, fidèle et simple, signature d'une identité terroir parfaitement assumée.**



CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM

Magali Buy | 06 81 87 94 32 | magali@sogocom.fr